●●● est en mesure de transmettre à son fils Stanislas l'un des plus beaux patrimoines viticoles de France, construit en à peine vingt ans. **P. de C.**

70 Francis Bessettes

Caviste avant-gardiste

Tous les grands amateurs de bourgognes se pressent dans la boutique de ce caviste de Vincennes. Dans sa caverne d'Ali Baba, trônent les flacons les plus rares : Roumier, Coche-Dury, Dugat-Py, Rayas... autant de noms qui font rêver. Mais comment fait-il ? Depuis trente ans, cet épicurien arpente le vignoble à l'affût de nouveaux talents. Sa fidélité lui a valu de précieuses allocations aujourd'hui inestimables. « *Si, au milieu des années 80, il fallait solliciter les clients pour vendre des Coche-Dury, aujourd'hui, je dois contenir la demande, cela agace les jeunes clients* », confie Francis Bessettes, qui saura toujours vous proposer une valeur montante. À vous de la saisir ! **R. P.**

72 Philippe Puech

L'impresario du Languedoc

Gérard Gauby, Peyre Rose, Léon Barral, Clos Marie, Mas Jullien... Philippe Puech fut le premier caviste à parier sur ces pionniers qui, dans les années 90, allaient révolutionner les vins du Languedoc et du Roussillon. Propriétaire des Caves du 41, à Nîmes, il se définit ainsi : « *28 ans d'expérience, marchand de vins depuis toujours, mais ayant changé dix fois de métier* ». Lui qui a commencé en 1980 avec la vente de vins de table à la tireuse distribue aujourd'hui les « *grands crus non classés du Languedoc et du Roussillon* », en France et à l'étranger. Ce qu'il aime ? Les vins authentiques, à forte personnalité. Ses mots-clés ? Résistance contre le standard, l'établi, le figé et la nouveauté à tout prix ! Comme l'historien Jean Clavel, il aime parler, à propos du vin, de « *lubrifiant social* »... **P. J.**

73 Kyriakos Kynigopoulos

Le "Grec" a conquis la Bourgogne

« *Tous les œnologues bordelais sont des stars. Mais en Bourgogne, mes clients n'osent pas dire que je travaille pour eux* », se désole celui qui se voit volontiers comme le « *Michel Rolland bourguignon* ». Si sa clientèle n'est pas aussi impressionnante que celle de son confrère libournais, il prodigue ses conseils auprès de quelques domaines de renom comme Bonneau du Martray, La Pousse d'Or ou Perrot-Minot, et son laboratoire d'analyse Burgundia Œnologie compte plus de deux cents clients. D'origine grecque, il a apporté une vision plus moderne des vinifications bourguignonnes. Récemment, il a développé ses activités aux États-Unis, en Italie ou en Grèce. **O. P.**

74 Marc Sibard

Défenseur des vins naturels

Ses coups de gueule en faveur des vins naturels sont sa carte de visite. Depuis vingt ans à la tête des Caves Augé, à Paris, Marc Sibard supervise aussi la sélection vins du plus grand caviste parisien, Lavinia, et élabore la carte d'une centaine de bistrots. Avec lui, pas de langue de bois : « *J'ai fait mes gammes dans les grandes écoles du classicisme du vin, avec Pierre Paillardon aux* Trois Marches, *ou Philippe Bourguignon au* Laurent... *Mais j'ai compris qu'il y avait une autre lecture du vin, plus passionnante, aux côtés des vignerons "fous furieux"* ». Intransigeant mais pragmatique, il est aussi capable de poser dans le calendrier d'une très grande maison de champagne pourtant fort éloignée des canons "bio"... **P. J.**

76 Guy Savoy

Comme un chef

Ministres, grands patrons, artistes... La salle à manger de son restaurant triplement étoilé de la rue Troyon, à Paris, voit défiler quotidiennement une impressionnante brochette d'hommes d'influence. Du beau monde qui se bouscule tout autant pour la célèbre soupe d'artichaut à la truffe que pour la carte des vins, élaborée par son ancien complice, le sommelier Éric Mancio. Passionné de rugby, il est un grand défenseur du vignoble hexagonal et sa cave l'une des plus fournies de la capitale. Partenaire, aux côtés d'autres noms de la cuisine, du Savour Club, Guy Savoy est un authentique amateur. **O. P.**

Guy Savoy

D. R.

73 Kyriakos Kynigopoulos

74 Marc Sibard

Kyriakos Kynigopoulos a initié la vinification "moderne" du pinot noir en défendant des vins plus colorés et alcoolisés. Aux Caves Augé, à Paris, **Marc Sibard** défend, lui, des vins plus traditionnels.